



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Murmuron Cosecha 2023

€8.25

COSECHA 2023: Sin Calificar

Varietades de uva: Tempranillo 100%

Vinificación: Maceración Carbónica (encubado y fermentación de los racimos enteros) durante 11 días. Remontados suaves diarios.

Cata: Color: rojo intenso cereza picota, de capa alta y con ligeras irisaciones moradas en los bordes de la copa. Limpio y brillante.

Aroma: complejas notas florales dando paso a sensaciones frutales de frutos rojos (fresa, frambuesa) de gran equilibrio, intensidad y persistencia.

En boca: se muestra sedoso, fresco, con cuerpo y con taninos presentes pero en buen equilibrio. Es elegante y desarrolla abundantes sabores de fruta fresca (frutos rojos, frambuesa, moras) en muy buena conjunción con un intenso carácter floral (recuerdos de violetas). En el retrogusto aparece el carácter frutal, dejando un recuerdo intenso y persistente.

Servicio Recomendado: Entre 12 y 14°C. **Graduación alcohólica:** 14,5% vol.

Gastronomía: Embutidos, arroces, pastas, legumbres, patatas, carnes blancas y rojas asadas o a la plancha, caza de pluma, guisos no muy especiados y quesos semicurados.

Bodega: Sierra Cantabria S. A. (San Vicente de La Sonsierra - La Rioja) - 75cl.

Parámetros de categoría: **Selección**

Región de origen



Rioja Variedad de uva



Tempranillo Precio



5-10

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regístrate para escribir una valoración.